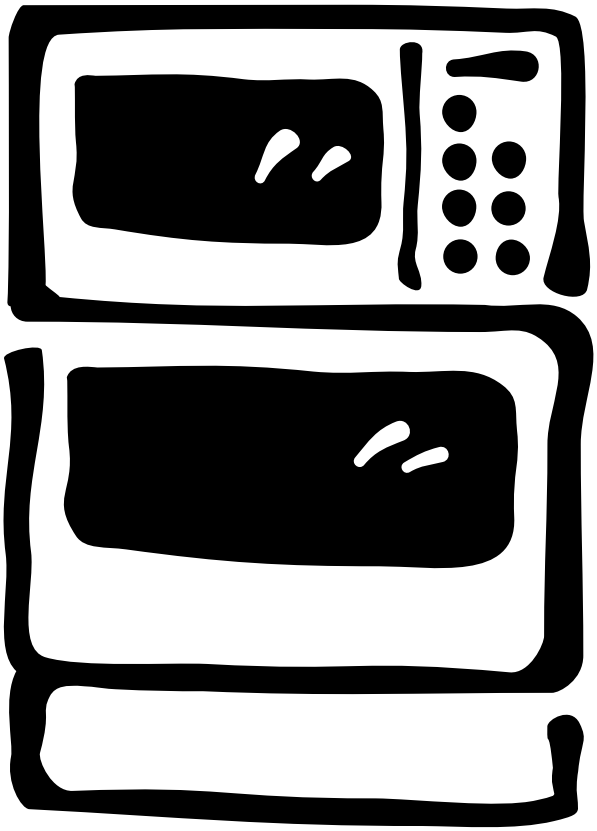
spis

BRUKSANVISNING



EKC 6186, EKC 7186

Innehåll

Säkerhet 3
Spisen 4
Uppackning 4
Tillbehören 4
Säkerhetsutrustningen 5
Tippskyddet 5
Kastrullskyddet (extra tillbehör) 5
Luckspärren 6
Före första användning.....6
Rengöring av spisen 6
Rengör tillbehören 6
Bränn av ugnarna 6
Manöverpanelen 7
Kontrollamporna 7
Glaskeramikhällen 8
Användning av hällen 8
Rengöring av hällen 11
Ugnarna 12
Ugnarnas funktioner 12
Praktisk användning 14
Rengöring och skötsel 17
Utdragbara bakplåtsskenor 20
Montering/demontering av bakplåtsskenor 20
Användning av galler och plåtar 21
Rengöring bakplåtsskenorna 21
Installation 22
Ändring av sockelhöjd och -djup 22
Nivåjustering 23
Elektrisk anslutning 23
Service 24
Tekniska uppgifter 25
Tabeller 26
Bakning 26
Placering i ugn 26
Grill & Matlagning 27
Utdragbara bakplåtsskenor 28
Bakning 28
Placering i ugn 28
Grill & Matlagning 29
Praktiska råd och tips 30
Problem och åtgärder 31
Skrotning 31

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.

Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, häll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. BERÖRING KAN GE BRÄNNSKADOR.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning och återvinning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på *www.el-kretsen.se* för att ta reda på närmaste inlämningsställe.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter.

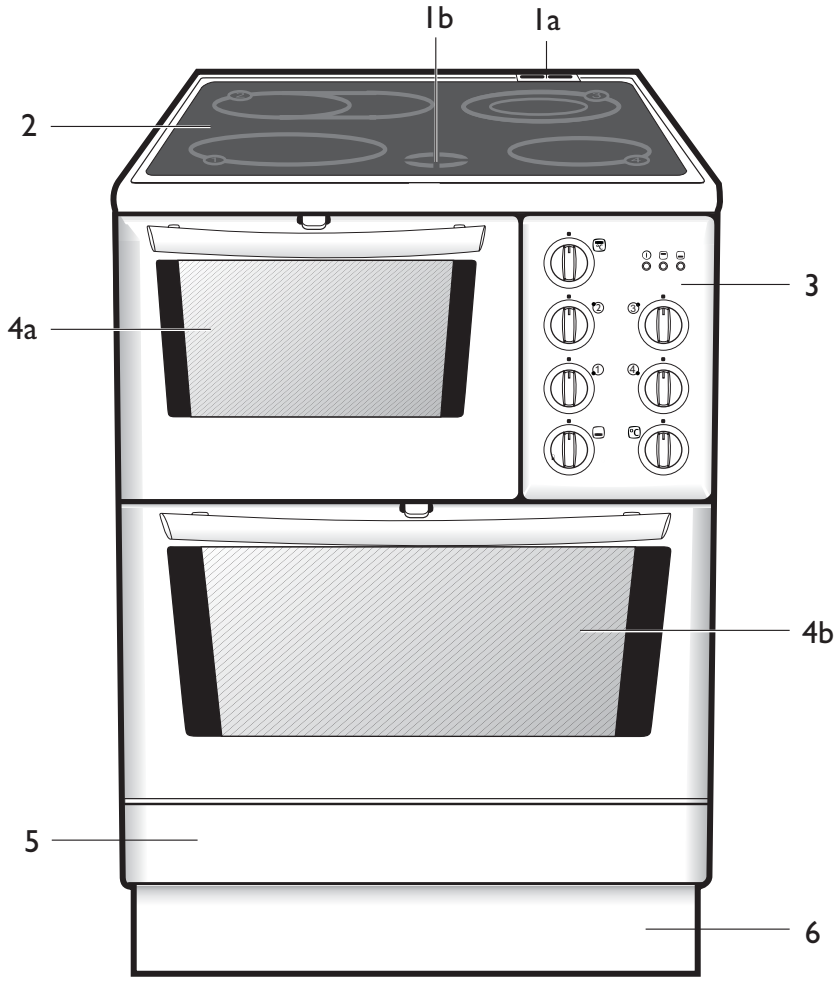
Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall.

För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Spisen

1a Löstagbar imkåpa
1b Värmevarnare
2 Häll med värmezoner
3 Manöverpanel med VRED
4a Liten UGN
4b Stor UGN
5 Förvaringslåda
6 Sockel

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i ugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäls omedelbart till säljaren. Vid direktleverans anmäls transportskadan inom 7 dagar enligt fraktsedeln till Kundtjänst, Electrolux Logistics AB, tel. 08-738 77 44.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade plåtar och långpanna (endast till lilla ugnen)
- Super Clean långpanna vilken är belagd med en non-stick beläggning.
- Ugnsgaller
- Utdragbara bakplåtsskenor
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa för glaskeramikhällen
- Bruksanvisning

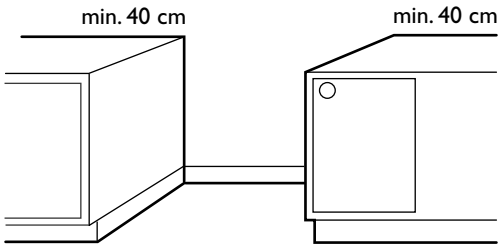
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldekor
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

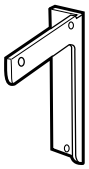
Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet

Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 20.

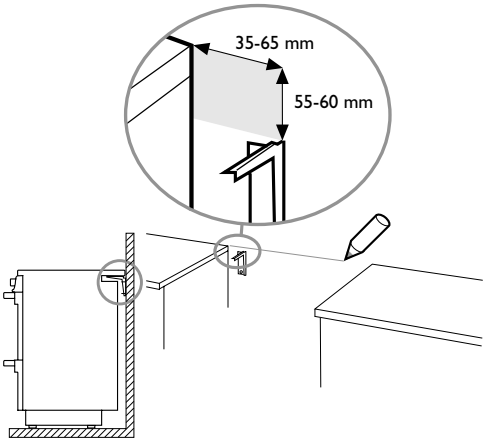


SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

1. Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

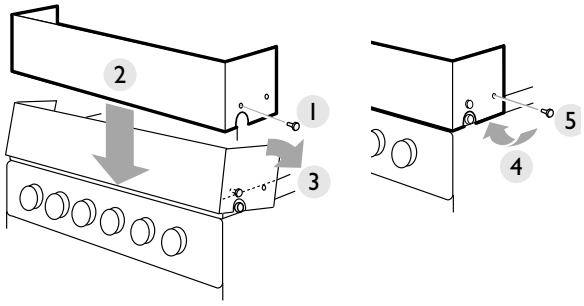
3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten
5. Lås med de bakre propparna.



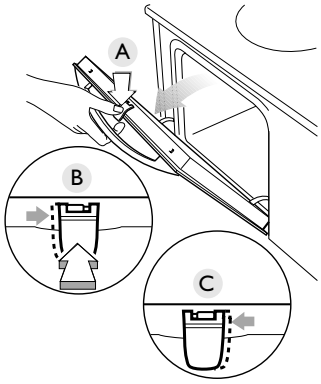
Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL. Tänk på att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

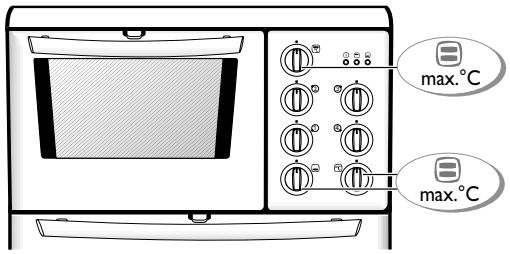
Även Super Clean-tillbehören ska diskas noggrant med hett vatten och diskmedel innan du använder dem första gången.

Bränn av ugnarna

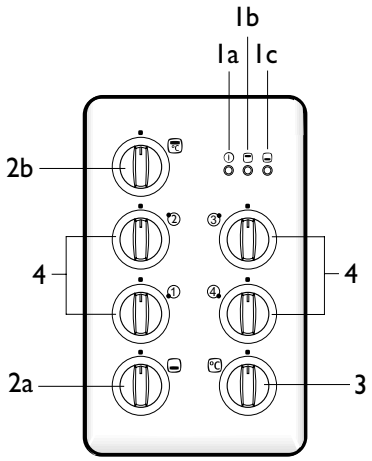
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Ugnsluckorna skall vara stängda. Bränn av en ugn i taget:

1 Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur.
2 Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



1a Kontrollampa SPISEN
1b Termostatens kontrollampa LILLA UGNEN
1c Termostatens kontrollampa STORA UGNEN
2a Funktionsvred STORA UGNEN
2b Funktions- och termostatvred LILLA UGNEN
3 Termostatvred STORA UGNEN
4 Vred till VÄRMEZONERNA

Kontrollamporna

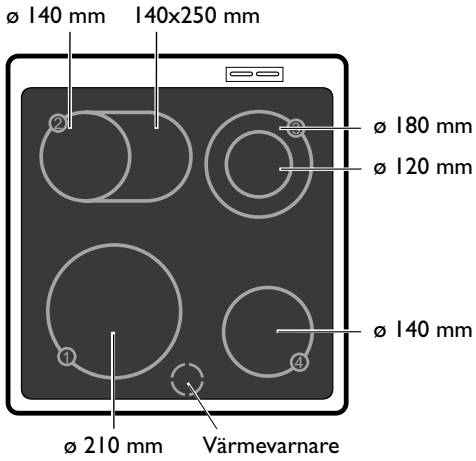
Kontrollamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

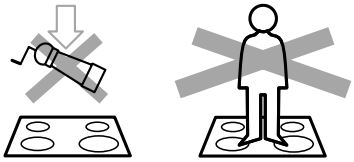
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

Du har möjlighet att ändra storleken på de två bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.





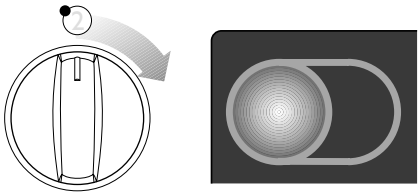
Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.

Användning av hällen

ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

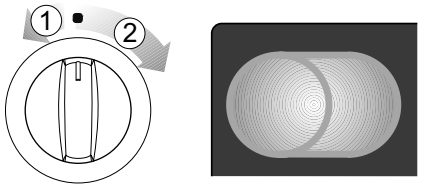
Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Gör så här när du vill använda de främre zonerna eller de bakre i liten storlek:

1 Vrid medurs fram till önskat läge på vredet till den zon du valt.
2 Nollställ vredet moturs efter användning.



Gör så här när du vill använda de två bakre zonerna i stor storlek:

1 Vrid medurs förbi symbolen ◉ efter siffran 12,
2 vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Nollställ vredet moturs efter användning.

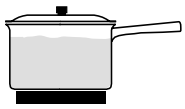


Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här följer en liten vägledning (till rätt värmeläge):

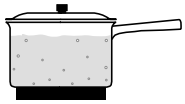
Kokning

Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge:

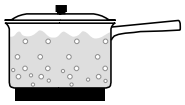
SVAG VÄRME: Sjudande vatten. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.



MEDELVÄRME: Småkokande vatten. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.



STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



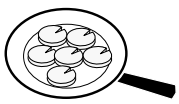
Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

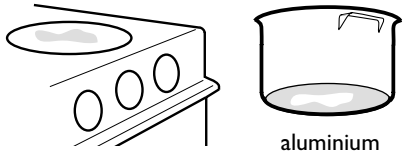


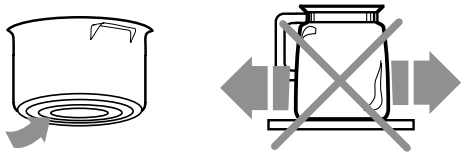
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

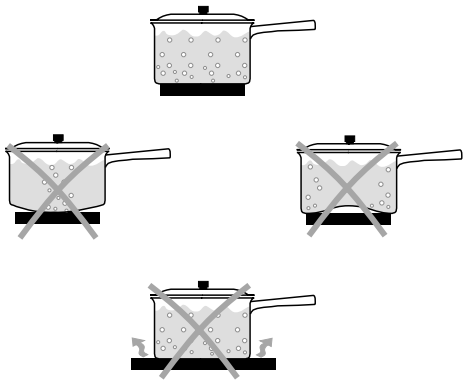
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramik-hällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.





För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/ stekpannans botten

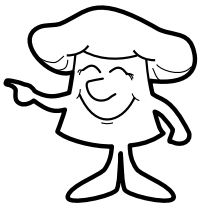
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

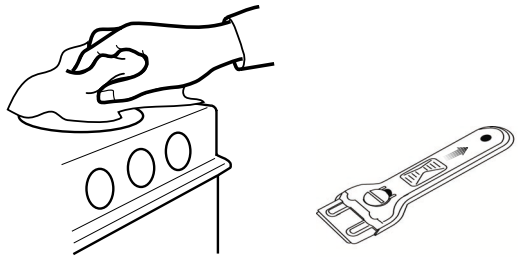


Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker eller överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
2. Använd rengöringsmedel (tex. Toprens som finns att köpa hos Electrolux Service) när **värmevarnaren** slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



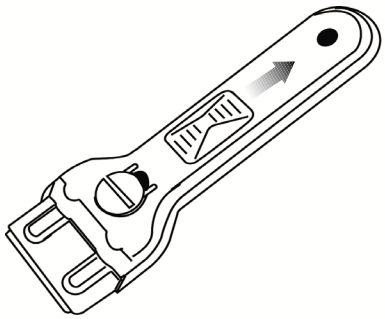
Rakbladsskrapan

FÖRVARA RAKBLADSSKRAPAN OÅTKOMLIG FÖR BARN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen.

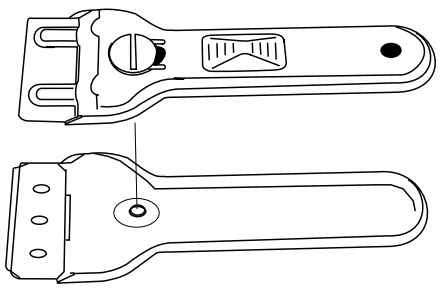
SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Dra tillbaka skyddet så att rakbladet blir synligt (SE BILD).
2. Se till att rakbladet är rent och helt då det annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck skyddet framåt så att det täcker rakbladet. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



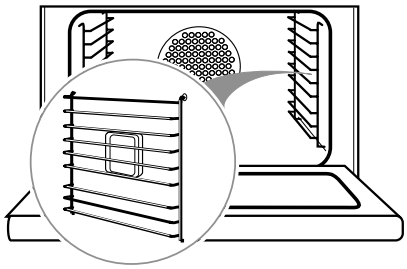
BYTE AV RAKBLAD:

1. Öppna skrapan genom att lossa hela skruven (ingen skruvmejsel behövs) och placera det nya rakbladet i framkant.
2. Sätt ihop skrapan och skruva dit skruven igen.
3. Tryck skyddet framåt så långt det går så att rakbladet skyddas.



Ugnarna

Ugnarna har löstagbara ugnsstegar med två (lilla ugnen) respektive sju (stora ugnen) falser på var sida. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen. Antalet lampor är olika beroende på om det är den stora eller lilla ugnen. Varmluftsfläkt finns bara i den stora ugnen.



Ugnarnas funktioner

För samtliga funktioner gäller att kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet medurs till symbolen för önskad funktion (se nedan).

LILLA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Över/undervärme

Ugnen har AUTOMATISK SNABBSTART vilket innebär att grillelmentet och bottenelementet automatiskt kopplas in tills termostaten bryter första gången. När sedan termostaten åter slår till är grillelementet bortkopplat och bakningselementet är fortsättningsvis inkopplat.

Under snabbuppvärmningen blinkar termostatens kontrollampa. När inställda temperaturen uppnåtts slocknar den och tänds med fast sken när termostaten åter slår till.

Om du INTE vill ha automatisk snabbstart vrider du fram termostatvredet tills kontrollampan börjar blinka. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur.

Färgsättning

Färgsättning av varma rätter, takelement inkopplat.

STORA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplat.

Övervärme

Yttre takelement inkopplat.

Undervärme

Bottenelement inkopplat.

Varmluft

Yttre tak- och bottenelement, samt varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Pizzaläge

Bottenelement och varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Turbogrill

Inre takelement och varmluftsfläkt inkopplat.

Grill

Inre takelement inkopplat.

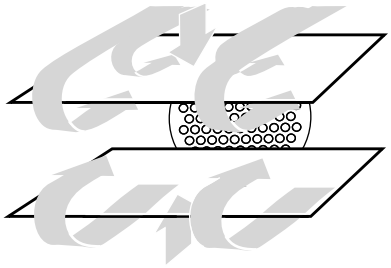
Snabbstart

Inre tak- och bottenelement inkopplat. Det tar ca 9-10 minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Kan även användas vid gratinering.

PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Yttre tak- och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.



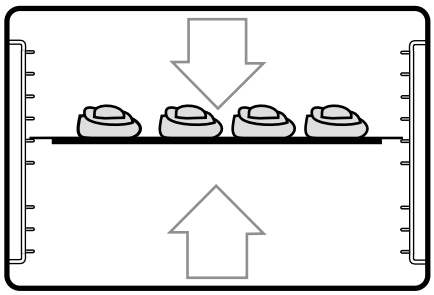
Praktisk användning

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.
Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder de två ugnarna? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar olika funktioner för olika typer av matlagning:

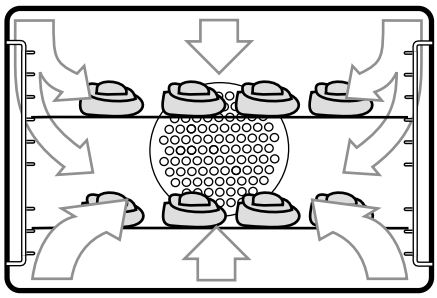
Bakning



Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.

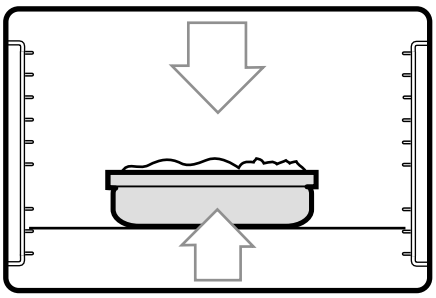
ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn vars storlek passar bäst. Den lilla ugnen är lämplig för mjuka kakor och limpor.

Bakning med varmluft



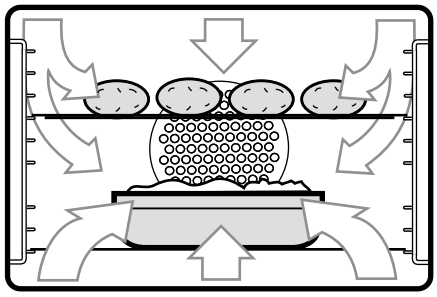
Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.

Matlagning



Välj den ugn vars storlek passar bäst. Den lilla ugnen är med sin låga höjd lämplig till gratänger, puddingar o.d.

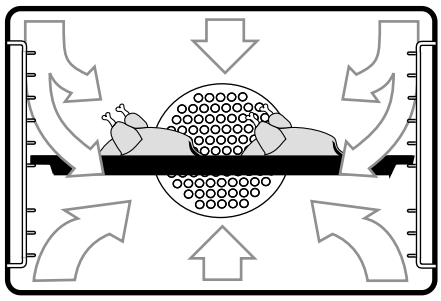
Matlagning med varmluft



VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt – huvudrätt – dessert.

Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.

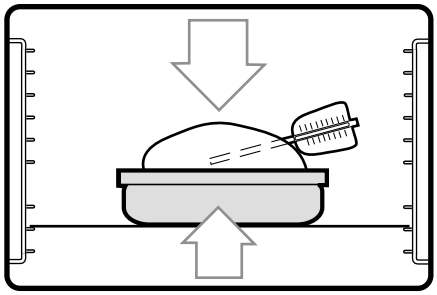
Stekning



Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.

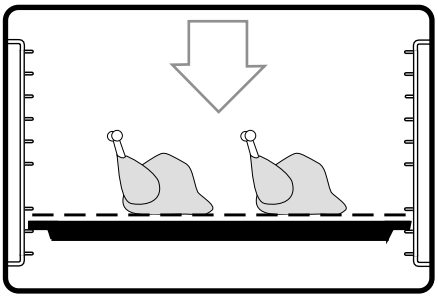
Användning av stektermometer



För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

Grillning



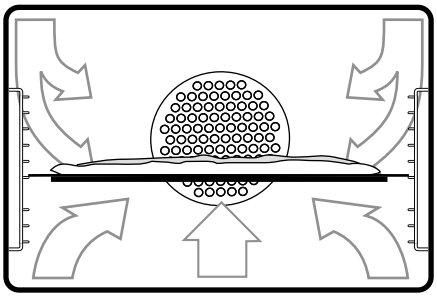
Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur, max 250ºC. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

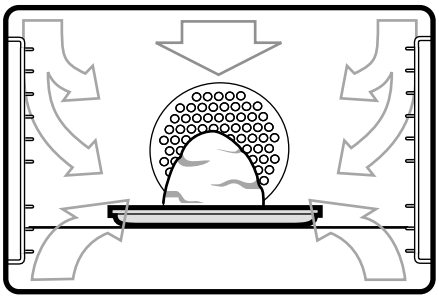
Pizzaläge

Denna funktion fungerar utmärkt när du vill tillaga pizza. Värm ugnen till 225ºC och placera pizzan på falsen i mitten. Använd bakplåt istället för långpanna för att undvika att kanterna blir brända.



Turbogrill

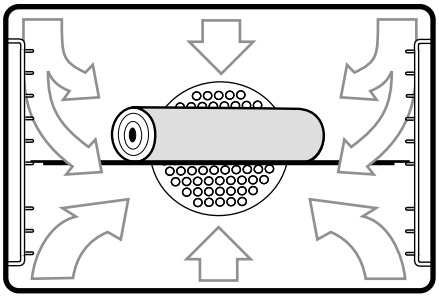
Med turbogrill blir maten färdig snabbare och får jämnare färgsättning än om du använder dig av grillfunktionen. Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Upptining

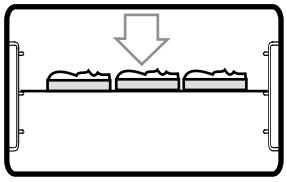
Ställ funktionsvredet på . Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t.ex. rulltårta, ska termostatvredet vara nollställt.

Galler/plåtar kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Färgsättning

Ställ lilla ugnens funktions– och termostatvred på . Sätt in rätten efter 3–5 minuter. Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av "låga" maträtter, t.ex. varma smörgåsar och gratänger.



Rengöring och skötsel

Ugnarna

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.

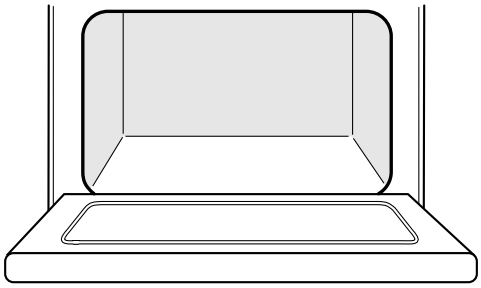
KATALYSEMALJEN

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt..

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

1. ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ⊜ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

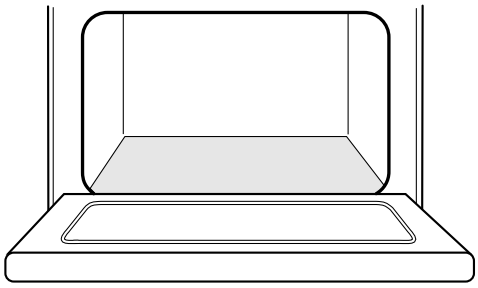
Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



SLÄTA EMALJEN

Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊜ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



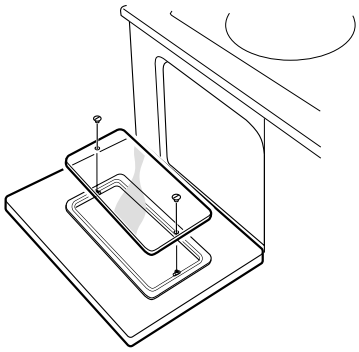
OBS! Vassa kanter, handskar rekommenderas.

Ugnsluckan

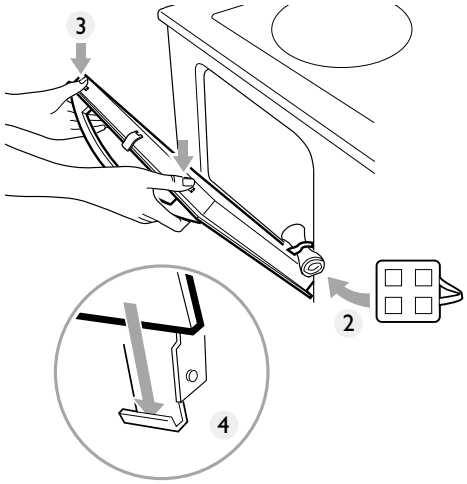
Luckan består av ett extra innerglas som lätt kan rengöras. Tänk på att inte skruva isär det extra innerglaset och luckglaset samtidigt.

RENGÖRING AV DET EXTRA INNERGLASET (GÄLLER ENDAST LILLA LUCKAN)

1. Öppna luckan och ställ den i öppet läge.
2. Skruva loss de två skruvarna med t ex ett mynt och lyft upp luckglaset.
3. Rengör med fönsterputsmedel, om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.
4. Lägg ner glaset så hålen passar i muttrarna och skruva i skruvarna.

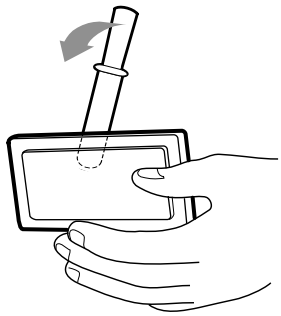


RENGÖRING MELLAN GLASEN



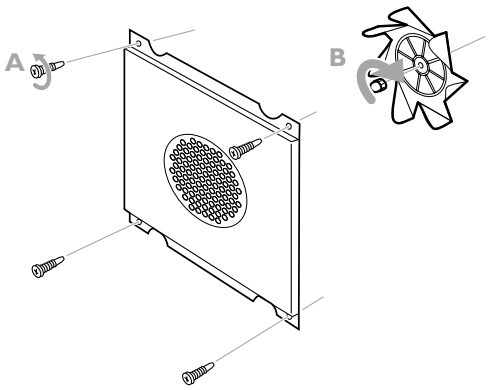
1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6 Ta bort grytlapparna.

Byte av ugnslampa



1 Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Lossa och ta bort ugnsstegen (se sid 19)
3 Lossa skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4 Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
5 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.

Varmluftsfläkten



Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring. VAR FÖRSIKTIG, kanterna är vassa.

1 Se till att ugnen är avstängd och kall.
2 Skruva loss de fyra skruvarna A med en kryssmejsel och ta bort den bakre ugnsväggen.
3 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5 Montera tillbaka delarna. Se till att skruvarna är ordentligt idragna.

Super Clean-tillbehören

Dessa tillbehör har en smutsavvisande beläggning och lång livslängd om de sköts på rätt sätt

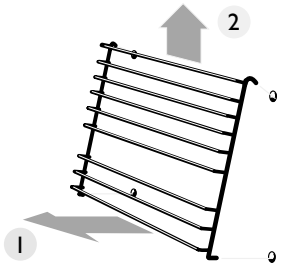
OBS! Placera ej SUPER CLEAN-tillbehören på en het spishäll då de kan skadas.
Tillbehören tål en temperatur upp till 250°C.
Värm dem aldrig utan mat eller bakverk.

Diska tillbehören noggrant i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder dem första gången.

Följer du dessa råd och tips kommer dina SUPER CLEAN-tillbehör att hålla länge och förbli lätta att rengöra:

- Använd verktyg av plast eller trä istället för metall, som kan skada plåten.
- Tänk på att kärl med skrovlig botten kan skada tillbehören.
- Rengör tillbehören med en mjuk svamp eller diskborste i varmt vatten, eventuellt med handdiskmedel. Använd inte diskmaskin.
- Använd aldrig stålull eller vassa föremål vid rengöring.

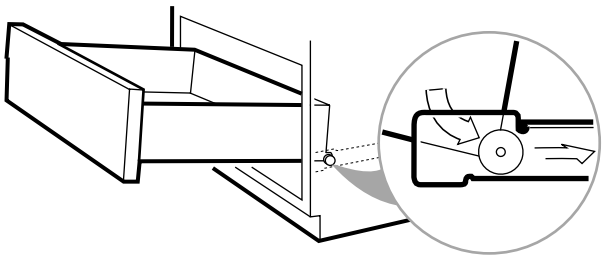
Ugnstillbehören



Lossa stegen i det nedre främre hörnet (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåtar).

Förvaringslådan



1. Töm lådan och dra ut den till ”stopp”.
2. Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3. Dra ut lådan helt.

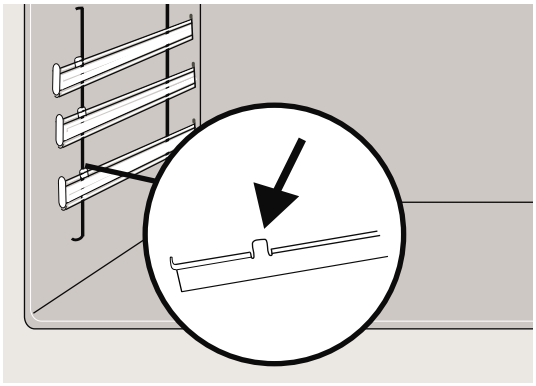
Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.

Utdragbara bakplåtsskenor

För att förhindra repor vid transport levereras de utdragbara bakplåtsskenorna med en skyddsfilm. Ta bort skyddsfilmen från skenorna innan användning, annars kan den brännas fast och skada bakplåtsskenorna.

Obs! Se till att spisens tippskydd är monterat, se sid 5

De utdragbara bakplåtsskenorna ersätter de vanliga ugnsstegarna mot de ugnsstegar som är monterade i ugnen vid leverans av spisen (gäller stora ugnen). De består av tre skenor som är utdragbara. Plåten, långpannan och gallret läggs ovanpå skenorna. För att hålla plåten på plats finns en styrpinne (se bild).
Användning av de utdragbara skenorna ska underlätta vid matlagningen. När man t ex skall ösa en stek eller röra i pommes frites drar man enkelt ut långpannan på skenorna.

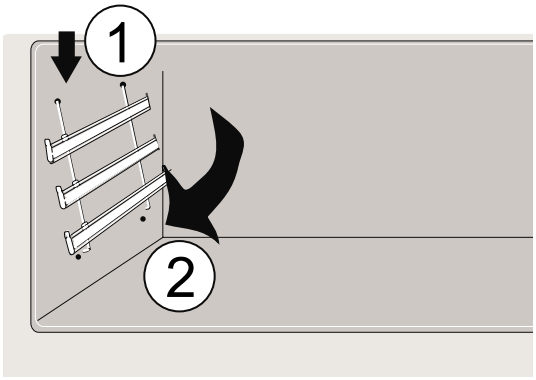


Montering/demontering av bakplåtsskenor

Montering av skenorna

Ta först ur ugnsstegarna som sitter i (se sid 19).
Vid montering ska bakplåtsskenorna först fästas i de övre hålen (1) och sen i de nedre (2). Tryck till. Ett låsclips finns i nedre främre hålet.

VAR UPPMÄRKSAM PÅ ATT STYRPINNEN ÄR VÄND UTÅT OCH FRAMÅT.



Demontering av skenorna

För att ta bort bakplåtsskenorna se till att du först lossar stegarna från de nedre hålen och sen i de övre eftersom det är en hake upptill. Demontering av bakplåtsskenorna ska ske på samma sätt som demontering av ugnsstegar på sid 19.

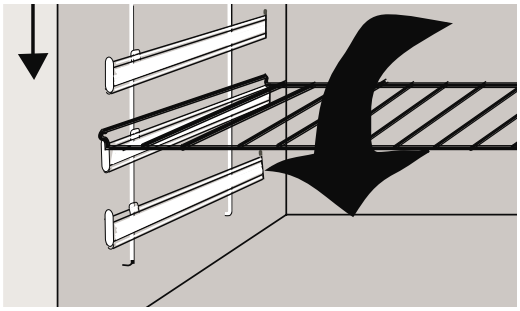
Skenorna ska vara i inskjutet läge då ugnsluckan stängs.

Användning av galler och plåtar

Det är viktigt att ugnsgallret, bakplåten och långpannan ligger fixerad mellan stoppen i framkant och bakkant på skenorna för att förhindra att de faller av skenorna. Skenorna ska vara i inskjutet läge när gallret/plåten/pannan läggs på. För bästa stabilitet på bakplåten se till att den fasade kanten är inåt i ugnen. Dra försiktigt i tillbehören under användandet så att inte plåtar/pannor eller formar ramlar av från skenorna. Max last 20kg.

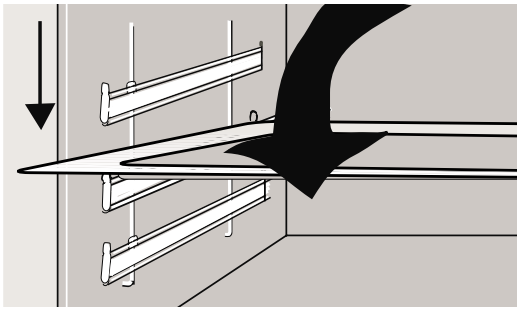
Användning av ugnsgaller

Placera först ugnsgallret i bakkant så är det lättare att fixera mot framkant. Vid användning av gallret används inte styrpinnen. Ugnsgallret kan ej placeras i ugnspannan.



Användning av bakplåt och långpanna

Placera bakplåten/långpannan i bakkant och fixera mot framkanten. Styrpinnen hamnar i en skåra under bakplåtskanten/långpannekanten vilket gör att plåten/långpannan hålls på plats.



OBS! Se till så att styrpinnen häktar i under bakplåtskanten/långpannan och att bakplåten/långpannan vilar på skenan, annars kan den falla av från skenan i utdraget läge.Vid utdraget läge när man avlägsnar bakplåten/långpannan måste skenorna skjutas tillbaka för att ugnsluckan ska kunna stängas. Använd grytlappar eftersom skenorna är varma.

Rengöring bakplåtsskenorna

Lossa stegarna (se sid 19). För att lättare få bort smuts och fett kan de blötläggas i vatten och diskmedel. Diska för hand. OBS! DISKA EJ I DISKMASKIN. Detta tar bort allt fett och försämrar gången.

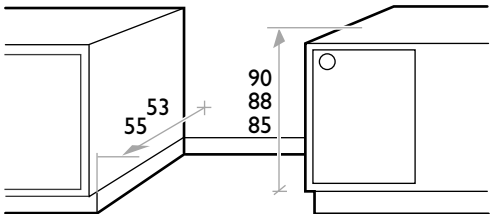
Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

60 cm bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nedan). 70 cm bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln, så att spisen passar till en bänkhöjd på 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

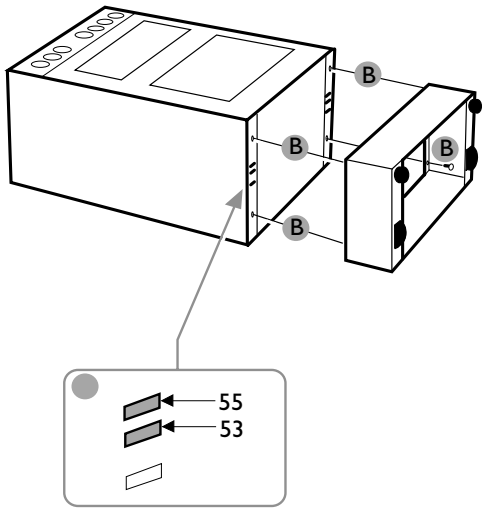


Ändring av sockelhöjd och -djup

Fast sockel (endast 60cm)

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

1. Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort sockeln.
3. Välj läge 55 cm (SE BILD B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna).
4. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

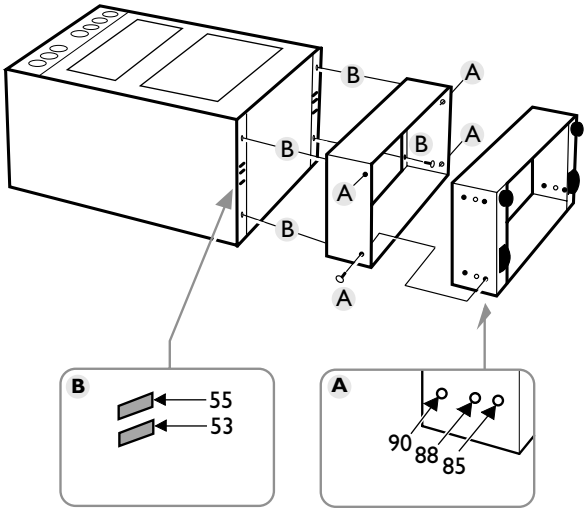


Teleskopsockel

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

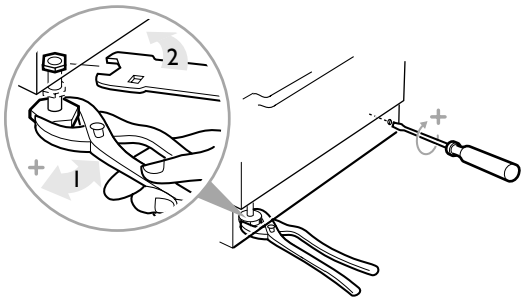
1 Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr. o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort den yttre sockeln.
4 Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (SE BILD B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (SE BILD A).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant ”låser” du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen måste utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras. Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, särskilt sidorna 30 och 31. Det kan löna sig. Se här nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Reklamation

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation**

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.electrolux.se**.

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel **0771 - 76 76 76** eller via vår hemsida på **www.electrolux.se**. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

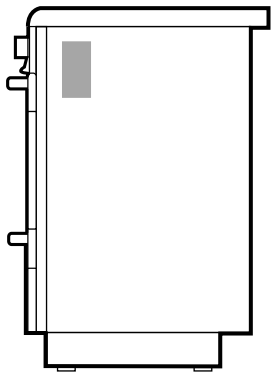
Adressen till din närmaste servicestation finner du via **www.electrolux.se** eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Här i bruksanvisningen finns en tabell som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	

Hur och när uppträder felet?



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

	EKC 6186	EKC 7186
Bredd (mm):	597	697
Höjd vid leverans (mm):	900	900
Djup (mm):	595	595
Användbar volym stor ugn (liter):	46	52
Användbar volym liten ugn (liter):	18	18
Total effekt 400V-spis (W):	14046	14046
VÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra:	145/145x250	1100/2000
Bakre högra:	120/180	900/1800
Främre vänstra:	210	2300
Främre högra:	145	1200
ENERGIKLASS		
Liten ugn	A	A
Stor ugn	B	B
ENERGIFÖRBRUKNING		
Konventionellvärmning (kWh), liten ugn	0,59	0,59
Konventionellvärmning (kWh), stor ugn	0,99	1,08
Varmluft (kWh)	0,95	0,97
TILLAGNINGSTID STANDARDLAST		
Konventionellvärmning (min), liten ugn	43	43
Konventionellvärmning (min), stor ugn	50	52
Varmluft (min)	42	42
YTA PÅ DEN STÖRSTA BAKPLÅTEN (cm^2)	1500	1700

Vid märkning av energieffektivitetsklass har läge Konventionell värme används i den lilla ugnen och varmluft används i den stora ugnen.

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp.

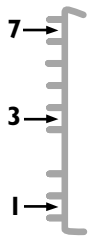
UGNSLAMPORNA har E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300ºC.

Tabeller

Bakning

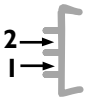
	°C			minuter	°C		minuter
Bondbröd	225	N	N	30 –35	200 –225	2 o 5	25 –30
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	–	8 –12	185 –200	2 o 5	10 –15
Hålkakor	200 –225	M	M	10 –15	185 –200	2 o 5	15 –20
Kuvertbröd	225 –250	M	–	8 –10	200	2 o 5	8 –12
Limpor, lätta/ formbröd	200 –225	N	N	30 –40	185 –200	2 el.3	30 –40
Limpor, tunga	175 –200	N	N	50 –60	165 –185	2 el.3	50 –60
Längder, kransar	200 –225	N	N	15 –20	185 –200	2 o 5	15 –20
Maränger	100 –125	M	–	40 –50			
Muffins	225	M	N/M	10 –12	200	2 o 5	15 –18
Mördegskakor	175 –200	M	–	5 –10	175 –185	2 o 4	5 –10
Pepparkakor	175	M	–	5 –7	165 –175	2 o 4	5 –10
Rulltårta	225 –250	M	–	5 –7			
Scones	225 –250	M	M	8 –10	200 –225	2 o 5	10 –12
Sockerkakor, tunga/fina	150 –175	N	Galler på botten	50 –60	150	2 o 5	50 –60
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35 –45			
Tårtbotten	175 –200	N	N	30 –40	165 –180	2 o 5	30–40

Placering i ugn



STORA UGNEN HAR SJU FALSER (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



LILLA UGNEN HAR TVÅ FALSER:

M = Mitten av ugnen (fals 2).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1).

Grill & Matlagning

Max 250°C vid grillning Max 200°C vid turbogrill	°C	°C		Minuter			°C		°C
Biff, ca 1,5 cm		200	250	7-11	Ö	-			
Bogbladsstek	175				N	N	160	M	75
Entrecôte, ca 1,5 cm		200	250	11-15	Ö	-			
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175				N/M	N	160	M	55 –60
Fisk									
– kokning	200				N	N	185	M	
– kokning i eget spad	100				N	N	100		
– stekning	200 – 225				N	N	200	M	
Fläskkarré	175				N	N	160	M	80 – 85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		200	250	11-15	Ö	-			
Fläskpannkaka	225				M	N	200	M	
Gratänger	225				N/M	N/M	200	M	
Grillkorv		200	250	5-8	Ö	-			
Hamburgare, fryst 90 g		200	250	10-13	Ö	-			
Karrékotlett, ca 1,5 cm		200	250	14-20	Ö	-			
Kyckling	175				M	N	160 – 175	M	
Kyckling, halvor *		200	225	40-50	N	-		M	
Köttbullar i långpanna	225				M	N/M	200	N/Ö	
Köttfärslimpa	175 – 200				N/M	N	175	M	
Omeletter	200 – 225				M	N			
Piroger	225				M	N/M	200	N/Ö	
Pizza**					M	M	225		
Potatis, bakad	225				N/M	N/M	185 – 200	N/Ö	
Puddingar, lådor	200 – 225				N/M	N	185 – 200	N/Ö	
Revbensspjäll*	175	200	225		N	N	160 – 175	M	
Rostbiff	125				N	N	125	M	55 – 60
Skinka, färsk	175				N	N	160	N/M	70
Stek (nöt)	125				N	N	125	M	70 – 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175				N	N	160	N/M	70 – 75
Strömmingsflundra	225				M	N/M	200	N/Ö	
Suffléer	175 – 200				M	-			

* Turbogrill rekommenderas ej. Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

** Välj funktionen pizzaläge, 225°, falsläge mitten.
OBS! Vid turbogrill, välj den lägre temperaturen.

Utdragbara bakplåtsskenor

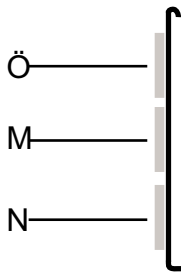
Bakning

	°C		Minuter	°C		Minuter
Bondbröd	225	N	30 – 35	200–225	N o Ö	25 – 30
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8 – 12	185–200	N o Ö	10 – 15
Hålkakor	200 – 225	M	10 – 15	185–200	N o Ö	15 – 20
Kuvertbröd	225 – 250	M	8 – 10	200	N o Ö	8 – 12
Limpor, lätta/formbröd	200 – 225	N	30 – 40	185–200	N o Ö	30 – 40
Limpor, tunga	175 – 200	N	50 – 60	165–185	N o Ö	50 – 60
Längder/kransar	200 – 225	N	15 – 20	185–200	N o Ö	15 – 20
Muffins	225	M	10 – 12	200	N o Ö	15 – 18
Mördegskakor	175 – 200	M	5 – 10	175–185	N	5 – 10
Pepparkakor	175	M	5 – 7	165–175	N	5 – 10
Rulltårta	225 – 250	M	5 – 7			
Scones	225 – 250	M	8 – 10	200–225	N o Ö	10 – 12
Sockerkakor, lätta	175	N	35 – 45			
Sockerkakor, tunga/fina	150 – 175	N	50 – 60	150	N o Ö	50 – 60
Tårtbotten	175 – 200	N	30 – 40	165–180	N o Ö	30 – 40

Placering i ugn

Ugnen har tre falser (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen.
M = Mitten av ugnen.
N = Nedre delen av ugnen.



Grill & Matlagning

Max 250°C vid grillning Max 200°C vid turbogrill	°C	°C		Minuter		°C		°C
Fisk								
– kokning	200				N	185	M	
– stekning	200 – 225				N	200	M	
Fläskpannkaka	225				M	200	M	
Gratänger	225				N/M	200	M	
Grillkorv		200	250	5-8	Ö			
Kyckling	175				M	160 – 175	M	
Kyckling, halvor *		200	225	40-50	N		M	
Köttbullar i långpanna	225				M	200	N/Ö	
Köttfärslimpa	175 – 200				N/M	175	M	
Paj	200-230				N	200-220	N	
Pizza**								
Potatis, bakad	225				N/M	185 – 200	N/Ö	
Revbensspjäll*	175	200	225		N	160 – 175	M	
Skinka, färsk	175				N	160	N/M	70
Stek (nöt)	125				N	125	M	70 – 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175				N	160	N/M	70 – 75

* Turbogrill rekommenderas ej. Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller –oljor.

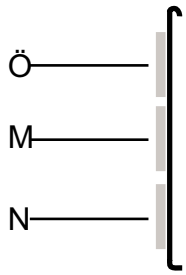
** Välj funktionen pizzaläge, 225°, falsläge mitten.

OBS! Vid turbogrill, välj den lägre temperaturen.

Placering i ugn

Ugnen har tre falser (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen.
M = Mitten av ugnen.
N = Nedre delen av ugnen.



Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 10)
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasig lampa (se s. 18)
Luckspärren fungerar inte	Sätt spärren i funktion (se s. 6)

Skrotning

1 *Lossa spisen från vägguttaget.*
2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*
3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe

Tryckt på miljövänligt papper

© ABS-PCC 2005-11-28

Electrolux HemProdukter AB
S-105 45 STOCKHOLM
www.electrolux.se

The Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.